

第9回国際セミナー

「国際化によるフードシステムの変化」パネルディスカッション

○山田 ただ今ご紹介にあずかりました中村学園大学、流通科学部の山田でございます。

最初に、4人の先生方、どうもご苦労さまでした。ありがとうございます。本日は、3つの研究のお話でしたけれども、この3つのお話について、先に私から少しまとめたいと思います。

私の専門は経営戦略論でございまして、中でも競争戦略というのが1つのテーマになっています。この競争戦略という視点から見ますと、ハーバード大学の第一人者であります、マイケル・ポーターという競争戦略論の大家がおられます。彼によれば、まず、競争の戦略には2つある。1つは、特異性を強調して、差別化をしていくという戦略がある。もう1つは、コスト競争力を徹底的に高めて低価格で競争するという、2つの戦略のいずれかを選択していかなければ難しいだろうということを、彼は述べているわけです。

今、グローバル化ということを鑑みてみますと、2つの方法があると思います。1つは日本という立場から見れば、日本から海外へ進出するという動き。もう1つは、海外から日本の国内に競争相手が入ってくるという、サッカーで言えば、ホームアンドアウェー、そんなかたちで捉えていく必要があるのではないのでしょうか。こういうことで非常に競争が、これから激化するであろうということが言えると思います。

先ほど述べましたように、差別化、対、コスト競争力という、この2つの間で、これから国際競争に携わっている人たちが、どちらを取って、どうやっていくのかというのが課題になっ

てくると思います。

ちょっと長くなりましたけれども、今日のお話の1番目、中嶋先生のお話は、実はこの日本の農業、および農業関係業者の間で、差別化をどう図っていくのか。これは国内における差別化の競争と、もっとより強く海外に打って出るということであれば、やはり、差別化をしていくのだろうと。

ただし、コスト競争力では、とても太刀打ちはできない。そうすると、どのように付加価値を付けていくのか。いかに農産物に付加価値を付けて売っていくのがいいのかということが、おそらく根底にあったテーマではないかなと思います。

2番目のベトナムのチャン先生のお話は、ベトナム米の生産性を高めているわけですが、生産性を高めて、いかに競争力を付けるかということで、今、世界第2位になっていると。

しかしながら、そこに問題がないわけでもなくて、その競争力の犠牲の中に、実は、中小連帯の業者、非常に労働集約型と言ったらよろしいでしょうか。そういった産業構造を持って、そこをどう是正して競争力をさらに付けていくか、維持していくかということがテーマだったように思います。

3番目の問題、マキネス先生のお話ですが、こちらは先ほどのベトナムのが労働集約ということであれば、資本集約型の産業構造を持った競争ということが言えるかと思います。

こちらは、アメリカの食肉業者ですから、非常にお金を掛けて、生産設備を整えて、そこで大量生産をして、いかに早く、効率よく食肉の

処理をしていくかということが念頭にあるわけです。その上で犠牲になっているのが、安全性の問題でしょう。

そこで、アメリカの食肉、あるいは牛肉といたらいいでしょうか。牛肉の付加価値を高めていくことも、これから必要なのではないかということが、1つのテーマだったかなと思います。

以上が私の簡単なまとめになるかなと思いますが、この3つのご報告に対して、こんなことで共通点を見いだせるかなと思いました。

そこで、先ほど残った問題ですけれども、皆さま方から、それぞれ共通のテーマに関するご質問でも結構ですし、あるいは個別のご質問でも結構ですので、ございましたら挙手をしていただいて、質問ないし、コメントをいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○会場1 チャン先生の講演に関連してですが、国内産と輸出用につきましては、米のバラエティーを変えているのか。例えば、先ほど、中国、フィリピンあたりを対象にということだったんですが、例えば、長粒種ではあるんでしょうけれども、輸出先に合わせたかたちでの差別化をしているとか、そういった取り組みがされているのかというのを、お聞きしたい。国内向けと輸出用。データでは収量が同じなので、同じかなとも思いましたけれども、そういった戦略があるのかというのを、ちょっとお聞きしたいです。

また、マキネス先生のお話にもあったのですが、トウモロコシがインカムとしては非常に有望だという中で、同じライバルのタイでは、米からトウモロコシに代わっているという中で、米の生産量も減っているという動きもあったんですけれども。ベトナムでも、そういった動きがあるのかというのを、教えていただければと思います。

○山田 ありがとうございます。

では、チャン先生のほうから、よろしくお願いします。

○チャン まず、国内市場向けと輸出市場向けの品質等で、品種は違うのか。まず、品質についてお答えしたいと思います、特に国内向けと輸出用で、大きく違いがあるとは思いません。

ですが、全般的にまだまだ品質が低いのではないかと。タイとか、そういった国に競争できるだけの品質が伴っていないというのが、大きな問題であるというようなところがあります。

栽培品種につきましては、輸出向けも国内向けも大きく違いはありません。輸出向けについては、どういうふうに仕分けられるかという、あくまで、お米の品質、特に碎米がどの程度混入しているかという違いはあります。

あと、低収益性のお米から、ほかの農産物への、特にトウモロコシと飼料用だと思いますけれども、そういう作物転換の動きがあるかというご質問に対しては、確かに、ないことはないと思います。

ただし、新しい農産物をどのようにして売っていくのか。マーケットについての情報ですとか、そういったものが十分にまだ農家、農民に共有されていませんので、作物転換をしても、お米と同じような問題に直面するということが考えられるので、その動きはまだ弱いと思っています。

○甲斐 アジアのトウモロコシの生産というのは、食用と飼料用であって、エタノール生産ではない。

私はベトナム、タイへ行きますけれども、確かにトウモロコシも作っていますが、それはエタノール生産ではなくて、食用であったり、ブタもたくさん飼っていますので、ブタの餌でやってしているんじゃないでしょうか。

アメリカのトウモロコシの生産は、かなりエタノールのための、今、トウモロコシ生産の40%がエタノール生産。アジアの場合はエタノール生産というよりは、食用、あるいは餌だと思います。

○チャン やはり、お米の適地では、お米が中

心の作物になりますけれども、お米に適さない、干害ですとか、そういう土壌、おそらく、傾斜地ですね、そういうところで、お米の生産に適さないところには、お米の代わりの畑作物が導入されるというケースがあるでしょう。

全国的にお米が中心ですけれども、干害、水が不十分なところでは、お米から他の畑作物へという動きがあると思います。

○山田 ありがとうございます。ほかにご質問、あるいは感想等でも結構でございます。よろしく願いいたします。

○会場2 中嶋先生にお伺いしたいと思います。福岡にわざわざ来ていただいているということですが、企画部会長として、いろいろな政策の、いわゆる「基本法」の見直しの議論が始まったと聞いております。

今日のお話の中で、六次化産業なり、輸出については、非常に豊富な議論がなされているということを伺うんですが、どうしても人口が減ってくるということは、これはもう確実だろうという話の前提から、国内の農産物も自給率からいくと、決して余剰ではないんでしょうけれども、海外へというような議論になっているようです。

この自給率をどのように捉えるべきなのか。それは農産物そのものの商品の特性と大きく関わっているだろうと思います。

どうも、数字の上ではこのようになるのかも分かりませんが、何となしに割り切れないというか、疑問もありまして、いろんな可能性を追求していくことについては、別にわれわれも頑張らなければいかんという思いもあるんですが。

どんどん農業の内部の厳しさが増しておりますから、自給率も国内の農業生産力も維持できるかというところでもありますので、その辺をどんなふうにお考えで、ご議論が進んでいるのか、教えていただければと思います。

○中嶋 ご質問、ありがとうございました。

今、企画部会では今までの基本計画、その政

策の検証というのをやっておりまして、具体的にどうするんだというのは、9月以降というスケジュールになっています。なので、今、どんな議論だというのは、ちょっと申し上げる段階ではないんですが、私自身はその自給率について、やはりきちんと議論しなければいけないと思います。

先ほど、海外のグローバル経済をうまく使って、私たちの食が豊かになったと申し上げたんですけれども、その結果反作用として自給率を下げたしまって、食料の安定供給という面で、ちょっと懸念があるというのは確かなことだと思います。

それからカロリーベースで自給率の40%という数字は世論調査をしても、低いんじゃないかという国民の意見もございますので、それをもう少し上げようということ、次の基本計画でもなるんじゃないかと思います。

それが幾つの数字がいいのかというのは、現時点では分かりませんし、今の基本計画で50%を目標にしていますけれども、それがなかなか上がらないわけですね。なので、リアリティーのある議論をしなければいけないと思っています。ただ、放っておけば、もっと下がるだろうというのは、これだけ施策をやっている、とどめるのが精いっぱいというところがありますので、努力はしなければいけない。

一番の問題は、やはりお米だと思います。本来、自給率を上げる力のあるお米が、国内の消費が減っているわけですから、その結果、自給率を下けているわけですね。

それから、今後、畜産がどうなるかによって、自給率ももっと下がる可能性もあります。食肉そのものが輸入されれば、自給率ももっと下がるんですね。なので、輸入穀物を買ったとしても、国内で生産するほうが自給率は上がるということも事実です。

ただ、今、ポイントになってくるのは、その餌にお米が使えないだろうかと。飼料米を使っ

て、輸入飼料を少し削減して、畜産を維持できるんじゃないかという計画がございますので、これが本当にうまくいくのかどうかということは、とても大事です。

最後に1つ、やはり、ものをつくる場合には人が大事ですね。担い手がいなくなれば、土地がいくらあっても生産は減ります。今でも人手不足でありますし、もう何年かたてば、もっと人口が減るわけで、どの産業も人手が欲しいと。その人材獲得競争の中で農業は勝ち組で、担い手を確保しなければいけないので、そのための見通し、ここで働きたいんだと思う姿を、やはり、農業界は示さなければいけないと思います。

これも自給率に全て関わってくる話だと思っています。

○山田 中嶋先生、どうもありがとうございます。

○会場3 私も海外には行くんですけども、日本商品というものは、確かにスペックが高い。しかし、シンガポールにしても、タイにしても、ローカル通貨の中で非常に売れているということはないんですね。

では、どういったところで売れているのかというと、伊勢丹さんであったり、高島屋さんであったり、そういったところにしか日本の商品は並んでいない。

しかし、日本の商品というものは、やはり、現地のローカルの方々に食べていただいてこそ、最終的に経済が潤ってくると考えてはいるんですが、まず、そこら辺の問題が解決できていないと感じています。

あとASEANになるとハラールの問題がありますので、ハラール認証をどのように日本商品が早く取っていくのか。まずもって、本当にハラールがいるのかというのも考えていかなければいけないと。

オーストラリアの肉に関しましても、ハラール認証を受けています。ということは、アメリカの肉はどうなのかということも、ちょっと質

問としてお伺いしたい。イラクの現地に行けば、ローカルの方々が食べている日本の料理というのは、日本式なんですね。

ですから、メード・イン・ジャパンの商品ではなくて、競争力を付けていくためには、メード・バイ・ジャパンに転嫁しなければいけないのではないのかと思っておりますが、いかがでしょうか。

○山田 ありがとうございます。お三方でよろしゅうございますか。

○会場3 はい。

○山田 3人の先生、それぞれ、よろしくお願いいたします。

○中嶋 今、農水省の取り組みのいろいろな議論の中に、バリューチェーンの確立というのが、よく言われます。バリューチェーンの確立というのは、生産から消費までの間に関わっている人たちに、きちんと仕事をしてもらって、付加価値を付けてほしいというものです。

日本の食品が素晴らしい点は、消費者の手元にあるときに素晴らしいわけです。生産しているものも素晴らしいんですが、その間に価値を減じないように、フードシステムのいろいろな関係者が役割を果たしているということもあると思いますし、また、価値を上げる活動もしています。

海外に持っていったときに、その国に輸入した時点ではとてもいいものだったのに、流通する段階で悪くなってしまったり、店頭に並ぶときに、いいものじゃない場合とか、それから、どういう売り方をするのかという工夫が足りないというのを、よくお話として聞きます。

つまり、いいものを出せば、全て売れるだろうというんじゃないで、やはり、バリューチェーンを確立して、そういうローカルな業者さんと、ちゃんとコラボレーションできるような体制を組んでこそ、消費者がいいものだとして認識して買ってくれると思います。

それから、食というのは、私はかなり保守的

なもので、なかなか海外のものを食べるかどうかというのは難しい。富裕層の方は非常にある種、チャレンジして、手に取ってみるかもしれませんが、一般の方は自分の食べるという行為に、日本の食材を採り入れるというのは、なかなか難しいと思いますので、まず、現段階ではレストラン経由とか、日式になってしまうかもしれませんが、レストラン経由。その日式のレストランではなくて、ローカルなレストランの中にも食材を入れていくということを考える。

でも、それはやはりレストランの人たちとのコラボレーションが必要になってくるとは思います。

ただ、今おっしゃった、メード・バイ・ジャパンの議論は非常に重要ですし、それは農水省も十分に考えていることで、検討に値するお考えだと考えます。ありがとうございました。

○マキネス アメリカの商品のイメージというのは、品質が高ければ値段も高いというようなことですね。アメリカにいる私の友人は、日本と言えば非常に高いもの、大きなものについて、話をしてくるんですね。例えば、3千万円もするようなマグロですとか、ものすごく高価なものです。こういったものは先ほど言いましたように、高いものというのは品質がいいということ。

ただ、必要なものがそうではなくて、もっともっと、中間にあたるようなものを求めているのではないかということです。

TPP交渉等の中で、いまひとつ問題になっているということで考えますと、アメリカの農場主などは、例えば、ブタだとかいう畜産農家が考えているのは、手放しで喜ばないというのが、実際に非常に日本のものは高いというような先入観があるということですね。その先入観があるがために、高くなければ日本で売れないんじゃないかという不安があるということです。

○甲斐 ハラルの問題ですけれども、アメリ

カの場合は国内消費が中心なので、われわれも数カ所、見に行きましたけれども、ハラルは何かと。むしろオーストラリアは輸出でやっていますので、どうしても中東への輸出があるので、ハラルはやるでしょう。

では、日本はどうかというと、食肉処理場の規模が小さくて、ウシとブタをどうしてもセットでやらなければいけない。午前中にウシをやって、午後はブタをやるとかですね。同じ敷地内でやらないと、別々にやると成立しないような規模なので、どうしてもハラルが取りにくいですね。

アメリカの場合は1日3千頭、ウシの処理をしています。オーストラリアもそうですけれども、オーストラリアは、200頭とか100頭とかやっていますけれども、日本の場合、福岡の場合、50～60頭なので、どうしてもブタと一緒にしないと、経営ができない。そうすると、ハラルに合わない。

です。で、規模が増えちゃって、ハラルを取りにくい状況にしているんじゃないかと。

○チャン どうもありがとうございました。

ベトナムの状況ですけれども、やはり、日本食、日本の食品というのが、ここ10年ぐらいのことです。確かに現在は、都市部を中心に、日本食レストランというのは、かなりポピュラーになってまいりました。

ですが、そこで食事ができるのは中所得以上、やはり、メインは高所得層に限られています。そこで食べられる食事は、ご質問にあったように、日本そのものというよりはベトナム人の口に合うもの、いわゆるメード・バイ・ジャパンといいますか、こういったものに、しっかりと修正してといいますか、結果として、マーケットを捉えるには、そういうことが必要だろうという意見です。

ベトナムでは日本の品種のお米も生産しておりまして、こういったものは、国内の日本食料理店に供給されていて、日本米を輸入して、そ

れを供給するという体制にはなっていないということがあります。

ベトナムのハラール等のマーケットにつきましては、マーケットの90%ぐらいが仏教徒でございまして、あまりそういう問題は大きくは起こっていないと思います。

○山田 中嶋先生、お願いします。

○中嶋 もうご存じのことだと思いますけれども、ハラールの問題というのは、やはりオイルマネーを持ったイスラム圏だったら、牛肉が売れるんじゃないかということで、そのために、認定証を付けなきゃいけないという。そのための制度の整備というのは、今、売れる場所を考えたときに、直近でやる価値のあるものではないかなと、私は思います。

ただ、もう1つは、これも報道等でもよくやられていますけれども、イスラム圏からいらっしゃる観光客向けに料理を用意するためのハラールの整備、これはムスリムの問題だけでなく、例えば、ユダヤ教のコーシャーとか、いろんなものがございます。

ある種、輸出のようなものですね。お客さんがこっちに來て消費してもらうという。そうやってお金をもうけるのは、ものを外に出してお金をもうけるのと同じことなのです。

そういった内外の制度の整備というのは、かなり意識してやっていったほうがいいんじゃないのかと。それぐらい、日本の食がさらにもう一步、成熟してくる段階の、必要なプロセスなんじゃないかなという気がいたします。

○山田 ありがとうございます。

○会場4 さっきおっしゃっていましたが、食は保守的であるというのは私も大賛成でありまして、先生も言っておられましたように、おすし、日本酒というのは、長い時間かけて浸透してきていると思うので、日本の食文化を押し付けたいんですけれども、やはり、長い時間かけてじっくりいかないと、結局はうまくいかないんじゃないかというのは、私も大賛成です。

それは結構ですが、1つだけお尋ねしたいのは、先ほど先生は生産高ベースをグラフに載せておられましたけれども、日本だけがカロリーベースでずっと来ていますね。世界と同じ基準で、もし生産ができれば、米が一番引っ張っているわけですね。

だから、そう意味では、生産高ベースで考えれば、別の考え方ができると思うんですけれども、いかがでしょうか。

○中嶋 自給率をどの尺度で見るとかというのは非常に難しい問題で、おっしゃるとおり、そちらで見るべきだという意見もあります。私もそれは、評価すべきという気もします。農業の活動のレベル、どれだけ活発かということ考えた場合には、生産額で見るとは非常にいいと思うんですけれども、これは技術的といいたしましうか、量するという観点からしての問題は、輸入部分、消費と国内生産の利用のバランスで、自給率というのを考えるんですけれども、金額で量ったときの輸入というのは、ほとんどが餌なんですね。餌というのは安いんです、穀物にとって。なので、金額で量ると、過小評価している可能性があるんです。

カロリーベースはある意味、海外から入ってくるものを過大に評価している部分があるわけです。例えば、非常に価値のある野菜などはカロリーが低いですから、それは量るべきところを量っていない可能性もあつて。

たぶん、日本の自給率の実力といいたしましうか、国内生産の実力というのは、もしかすると、カロリーベースと、生産額の真ん中ぐらいじゃないかと私は思っております。その両方を見ていくというのは、非常に大事なことであることは間違いございません。

今おっしゃったことは、私もそうだと思います。

○山田 ありがとうございます。

お時間になりましたので、これで終わりにさせていただきますと思います。

(終了)